



# ¿Qué comemos hoy?



SEPTIEMBRE 2024 | GSD Vallecas - MENÚ 9 (nivel 3, 4 y 5) - Actualizado: 08/07/2024

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
2 NO LECTIVO	3 NO LECTIVO	4 NO LECTIVO	5 NO LECTIVO	6 NO LECTIVO
9 Paella* Salmón a la plancha Verduras salteadas Fruta de temporada/yogur Pan y agua	10 Ensalada de pasta Delicias de jamón y queso Ensalada mixta Fruta de temporada Pan y agua	11 Arroz con tomate Hamburguesa de pollo a la plancha Ensalada de lechuga Fruta de temporada/Helado Pan y agua	12 Lentejas a la antigua (con lentejas de cultivo ecológico) Tortilla francesa con atún Ensalada de tomate Fruta de temporada Pan y agua	13 Sopa de ave con fideos Lomo asado en su jugo Patatas a la campesina Fruta de temporada Pan y agua
16 Judías verdes rehogadas / Gazpacho Tortilla francesa Patatas dado Fruta de temporada Pan y agua	17 Ensalada campera* Cinta de lomo a la plancha Parrillada de calabacín Fruta de temporada/yogur Pan y agua	18 Espirales con tomate Merluza a la romana Ensalada mixta Fruta de temporada Pan y agua	19 Judías blancas estofadas/Puré de judías blancas Ragout de pollo al ajillo Ensalada de lechuga Fruta de temporada Pan y agua	20 Arroz con verduras Gallo a la molinera Ensalada de tomate y maíz Fruta de temporada/piña en su jugo-melocotón en almíbar Pan y agua
23 Lentejas campesinas Merluza a la gaditana Ensalada mixta Fruta de temporada Pan y agua	24 Patatas guisadas con pescado* Solomillo de cerdo a las finas hierbas Ensalada de lechuga Fruta de temporada/yogur Pan y agua	25 Macarrones a la boloñesa (con pasta de cultivo ecológico)(sin queso rallado) Salmón a la plancha Verduras salteadas Fruta de temporada Pan y agua	26 Sopa de cocido Cocido completo Fruta de temporada Pan y agua	27 Crema de espinacas/Espinacas a la crema Filete de pollo a la plancha Patatas fritas Fruta de temporada Pan y agua
30 Espirales con tomate Merluza a la bilbaína Ensalada mixta Fruta de temporada/gelatina Pan y agua				



La SEDCA asesora a GSD en cuestiones relacionadas con la nutrición, revisa los menús y realiza la valoración de los platos.



\*Adaptación del plato que se ofrece en el menú general



## Pautas para una cena equilibrada

La cena debe ser una comida completa, pero ligera para favorecer un descanso reparador y contribuir a la ingesta adecuada de energía. Constará de un primero, un segundo y un postre.

Debe complementar el resto de las ingestas del día, por lo que deberá estar compuesta por grupos de alimentos que no se hayan consumido en la comida:

	Si en la comida...	En la cena...
<b>Primeros</b>	Arroz/pasta, patatas o legumbres	Verduras cocinadas u hortalizas crudas
	Verduras	Arroz/pasta o patatas
<b>Segundos</b>	Carne (vaca, cerdo, aves)	Pescado o huevos
	Pescado	Carne magra o huevo
	Huevo	Pescado o carne
<b>Postres</b>	Fruta	Lácteo o fruta
	Lácteo	Fruta

- Se recomienda que los alimentos no sean ricos en grasas para facilitar el descanso posterior.
- El agua debe ser la bebida de elección frente a zumos o refrescos.
- Una dieta equilibrada debe ser variada para poder asegurarnos un buen aporte de todos los nutrientes.
- Es recomendable ingerir alimentos frescos y de temporada, favoreciendo el consumo de frutas, hortalizas y legumbres.
- Es importante realizar entre 4 o 5 comidas al día intentando no saltarnos una de las más importantes, el desayuno.
- No podemos olvidarnos de incluir el ejercicio físico como complemento a una alimentación equilibrada.

